

Çikolatalı ve vanilyalı firkete briyo

Ingrédients

- 250g çö a unu veya yoksa T45
- 12g taze maya
- 90g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g süt
- 5g tuz
- 1 vanilya çubu u ve/veya bir çay ka ı ı vanilya özü
- 230g çö a unu veya yoksa T45
- 30g kakao tozu
- 12g taze maya
- 90g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g süt
- 5g tuz
- 1 yumurta (üzerine sürmek için)

Préparation

1. Kakao ile yapılan çöreklerden burada yapılan ve payla ılanların arasında, henüz kakao çöre i yoktu.
2. Daha lezzetli ve görsel olarak daha e lenceli bir versiyon için, oldukça basit bir e kilde yapılabilen bir "girdap" çikolata ve vanilyalı çörek yapmaya karar verdim.
3. Sadece klasik bir çörekten 2 kat daha fazla zaman alıyor çünkü 2 hamur hazırlanması gerekiyor Malzeme: Mikser Oklava Delikli tepsi 8cm halka Kek kalıbı Malzemeler: Madagaskar vanilyası & Norohy vanilya özü & Valrhona kakao tozunu kullandım: site genelinde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Hazırlık süresi: 50 dakika + dinlenme + 30 dakika pi irme20cm çörek + 6 ila 8 bireysel çörek için: Vanilyalı çörek: çö a unu veya yoksa T45 taze maya tereya ı eker 1 yumurta süt tuz 1 vanilya çubu u ve/veya bir çay ka ı ı vanilya özü Mayayı süt ile karı tırın.
5. Unu ekleyin, ardından yumurta, eker, tuz ve vanilyayı ekleyin.
6. Hamur düzgün olana kadar en az 10 dakika dü ük hızda yo urun ve kenarlarından ayrılana kadar devam edin.
7. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve tamamen karı ana ve hamur tekrar kenarlardan ayrılana kadar yo urmaya devam edin.
8. Yırılmadan ince bir tabaka olu turmalıdır.
9. Bir top olu turun, ardından streç filmle sarın ve en az 2 saat boyunca, mümkünse bir gece buzdolabında dinlendirin.
10. Çikolatalı çörek: çö a unu veya yoksa T45 kakao tozu taze maya tereya ı eker 1 yumurta süt tuz Mayayı süt ile karı tırın.
11. Unu ekleyin, ardından yumurta, eker ve tuzu ekleyin.
12. Hamuru yo urmaya ba layın.
13. Hamur homojen oldu unda kakaoyu ekleyin ve hamur kenarlardan ayrılana kadar yo urmaya devam edin.
14. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve tamamen karı ana ve hamur tekrar kenarlardan ayrılana kadar yo urmaya devam edin.

15. Bir top olu turun, ardından streç filmle sarın ve en az 2 saat boyunca, mümkünse bir gece buzdolabında dinlendirin.
16. Pi irme: 1 yumurta (üzerine sürmek için) Dinlenmeden sonra, hamurları 20 x 30 ila 25 x 35cm arasında iki e it dikdörtgen ekinde açın.
17. Fazla unu bir fırça ile temizleyin, ardından kakao hamurunu vanilyalı hamurun üzerine yerle tirin.
18. Çöre i rulo yapın.
19. Kek kalibınıza (benim için 20cm) uygun boyutta bir rulo kesin.
20. Geri kalan hamuru dilimleyin ve ya lanmı halkalara yerle tirin (8cm halkalar kullandım).
21. Çörekleri yakla ık 1 saat 30 dakika mayalandırın.
22. Sonra çırpılmı yumurta ile üzerlerini kaplayın.
23. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında küçük çörekler için yakla ık 15 dakika, büyük olanı için 25 dakika pi irin.
24. So umaya bırakın, ardından çörekleri kalıptan çıkarın ve afiyetle yiyin!